

---

## Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural - Jacynthe Bessière (coordinatrice) - Éditions QUAÉ 155 pages - 2012

Corinne Tanguy

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/economierurale/4291>

DOI : 10.4000/economierurale.4291

ISSN : 2105-2581

### Éditeur

Société Française d'Économie Rurale (SFER)

### Édition imprimée

Date de publication : 20 janvier 2014

Pagination : 195-197

ISSN : 0013-0559

### Référence électronique

Corinne Tanguy, « Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural - Jacynthe Bessière (coordinatrice) - Éditions QUAÉ 155 pages - 2012 », *Économie rurale* [En ligne], 339-340 | janvier-mars 2014, mis en ligne le 20 janvier 2014, consulté le 23 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/economierurale/4291> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/economierurale.4291>

---

© Tous droits réservés

Jacynthe BESSIÈRE (dir.)

## Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural

Versailles, Éditions Quae, 2012, 155 p.

**D**ans un contexte de mondialisation, d'uniformisation alimentaire et d'inquiétudes fortes liées à l'alimentation, le maintien de gastronomies locales ou gastronomies de terroir constitue un enjeu important, en particulier pour les espaces ruraux. L'ouvrage traite justement de la valorisation des patrimoines alimentaires et s'inscrit dans une analyse plus large des formes de renouvellement des stratégies de développement rural, alternatives aux stratégies de développement agricole « productiviste » mises en œuvre à partir des années 1960.

Dans cette perspective, les productions alimentaires locales se positionnent comme des ressources pour les territoires. Les stratégies de développement territorial basées sur la conservation de patrimoines alimentaires ont déjà fait l'objet de nombreux travaux (on peut évoquer à titre d'exemple les recherches sur les filières de qualité, et particulièrement les filières AOC), mais l'originalité ici provient de l'approche centrée sur les formes et modalités des processus d'innovation à l'œuvre dans ces constructions et reconstructions des patrimoines alimentaires. Cet ouvrage collectif constitue l'aboutissement d'un programme de recherche soutenu par le Conseil régional de Midi-Pyrénées et a réuni une équipe de sociologues et géographes autour des questions clés de l'analyse des dynamiques d'innovation dans les filières agroalimentaires locales, des frontières et limites, mais aussi des alliés, rencontrés par les acteurs dans leur mise en œuvre de l'innovation ainsi que des politiques publiques qui peuvent les soutenir.

Comme le fait remarquer à juste titre Jacynthe Bessière, ces questions sont

à la fois un champ nouveau d'analyse en sciences humaines et sociales, et par conséquent un enjeu primordial tant en termes analytiques – enrichir la réflexion sur le concept d'innovation dans un domaine jusque-là peu exploré – qu'en termes de politiques publiques – développer de nouveaux dispositifs (et là aussi innover !) pour accompagner et stimuler les pratiques d'innovation dans le domaine.

Composé de trois parties, l'ouvrage aborde la question de la créativité et de l'innovation sociale, culturelle et/ou technologique des patrimoines alimentaires et les articulations entre tradition et projet de développement dans les espaces ruraux.

La première partie de l'ouvrage propose une mise en perspective théorique de la notion d'innovation patrimoniale alimentaire à partir d'une définition des notions employées et des théories mobilisées. La définition des patrimoines alimentaires est volontairement large, incluant l'ensemble des éléments matériels et immatériels qui constituent les cultures alimentaires : l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés des savoirs et savoir-faire mobilisés pour les produire, les techniques et objets culinaires nécessaires à leur transformation ainsi que les savoirs et pratiques liés à leur consommation et distribution. Ces éléments doivent en outre être définis par la collectivité comme un héritage partagé pour être considérés comme faisant partie du patrimoine alimentaire. Mais loin d'être immuable, le patrimoine est ici vu comme un processus de construction combinant héritage et innovation, reproduction et création, l'innovation étant elle-même définie dans un sens large incluant innovations technologiques, organisationnelles, marketing, sociale, territoriale..., en résumé toute introduction d'une nouveauté dans un cadre établi. Une référence centrale est clairement celle ayant trait aux travaux de Norbert Alter (2000), cités à plusieurs reprises dans tous les chapitres.

Si cette première partie pose bien le décor, est bien documentée et se réfère aux travaux développés dans de nombreuses disciplines (sociologie en priorité, mais aussi géographie, ethnologie...), un faible nombre de travaux internationaux (mis à part les travaux de Doloreux *et al.* sur le Québec) sont cependant mentionnés. Est-ce à dire qu'un faible nombre de travaux ont été développés sur le sujet ? Peut-être sur la question très précise de l'innovation dans le champ des patrimoines alimentaires, mais il n'en est rien en ce qui concerne les questions de développement territorial et rural et des processus d'innovation. Finalement, la réflexion semble très centrée sur le patrimoine alimentaire français, impression accentuée par les territoires analysés et localisés dans le Sud-Ouest en France. Au-delà de l'exception française en la matière, on aurait aimé en savoir plus sur la possible (ou l'impossible) généralisation de ces résultats à d'autres patrimoines et territoires.

La deuxième partie de l'ouvrage a pour objectif d'identifier les profils types d'innovateurs rencontrés, les formes prises par l'innovation et les conditions d'émergence et sources de l'innovation patrimoniale. L'analyse très détaillée des différents parcours d'innovateurs, souvent sous forme d'encadrés, illustre bien les éléments identifiés par les auteurs et caractéristiques de ce domaine particulier de la gastronomie. Que ce soit le médecin retraité multi-innovateur dans la filière armagnac, l'agricultrice productrice de yaourts ou le chef cuisinier Michel Bras, tous témoignent de l'innovation au quotidien, de ses difficultés et du dispositif d'« intéressement » de la population locale, des touristes, de partenaires techniques ou de structures de conseils et d'appui aux projets auxquels doivent se livrer ces acteurs<sup>1</sup>.

On s'aperçoit alors à la lecture de ces chapitres que la nouveauté réside moins dans les analyses et résultats, somme toute assez classiques, que par le champ d'application qui est celui de la gastronomie et l'alimentation. Nous retrouvons par exemple la figure mythique de l'entrepreneur schumpeterien<sup>2</sup> à côté de collectifs plus historiques et institutionnalisés comme les syndicats inter-professionnels de filières. De même, les analyses en termes de stratégie de différenciation de ces acteurs et le rôle des réseaux auxquels vont appartenir ces innovateurs pourraient être mobilisées sans problème pour étudier d'autres secteurs. Plus nouveau cependant dans cette identification des innovateurs, les deux composantes récurrentes émergeant de la recherche que sont les femmes et les migrants : « *Femmes et migrants se retrouvent notamment au cœur des collectifs déviants. Ce sont à la fois des récepteurs et des émetteurs d'influence, marqués par leur capacité à produire de nouvelles normes et à influencer le système local*<sup>3</sup>. »

La troisième et dernière partie de l'ouvrage, intitulée « Innovation, patrimonialisation alimentaire et territoires : enjeux et problématiques de développement », cherche à identifier les enjeux de la dynamique d'innovation du patrimoine alimentaire à l'échelle des territoires. Le dernier chapitre en particulier étudie le rôle des stratégies d'acteurs privés et publics dans ces processus et le développement territorial, et le rôle que jouent les politiques publiques. Les deux autres chapitres abordent par contre des questions sensiblement distinctes. Le chapitre sept concerne les freins à l'innovation et aurait sans doute mieux trouvé sa place *a priori* dans la partie deux de l'ouvrage. Le chapitre suivant propose une synthèse et une « modélisation » des rapports entre innovation et

1. Akrich M., Callon M., Latour B. (1988). À quoi tient le succès des innovations. 1<sup>er</sup> épisode : l'art de l'intéressement. *Annales des Mines*, juin, p. 4-17. 2<sup>e</sup> épisode : l'art de choisir les bons porte-parole. *Annales des Mines*, septembre, p. 14-29.

2. Bessière J. *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, p. 92-93.

3. *Ibid.* p. 73.

patrimonialisation ou tradition. Il revient par conséquent sur de nombreux éléments et réflexions que le lecteur a pu lire auparavant et on peut s'interroger sur son réel apport.

Quoi qu'il en soit de ces quelques réserves, de par les contributions rassemblées, l'ouvrage coordonné par Jacynthe Bessière est un apport précieux et pose des jalons très utiles pour appréhender non seulement les logiques d'innovation, mais aussi les processus qui se jouent dans les territoires ruraux autour des questions complexes de modernité et de tradition, de terroir et d'ancrage

territorial. Il offre en particulier des perspectives intéressantes en matière d'identification des ressources clés du territoire et d'action publique dans le champ du développement territorial. Une piste d'enrichissement de ce travail réside certainement dans l'élargissement de la recherche à d'autres territoires ruraux en France, voire à l'étranger, ouvrant ainsi la voie à une démarche comparative. ■

**Corinne TANGUY**  
*AgroSup Dijon*  
*CESAER*